



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT

1 kg un (simitlik un)
1 tatlı kaşığı tuz
5 gram kuru maya
Yeteri kadar su
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı su
2 su bardağı simitlik susam

Un ve tuzu derin bir kaba alıp, ortasını havuz gibi açın. Ayrı bir yerde mayayı sıcak suda eritin. Maya ve yeteri kadar suyu kaba boşaltıp, hamur kulak memesi kıvamı alana dek yoğurun. Oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp, tezgahın üzerinde ayrı ayrı ince uzun çubuklar yapıp yuvarlayın. Yaklaşık 20-25 cm uzunluğundaki bu hamurları ikişerli biçimde birbirine ekleyip bükerek burğu yapın. Eklenti olacak iki ucu birleştirin. Geniş bir kaptaki pekmez ve suyu karıştırın. Simitleri önce pekmezli suya, sonra susama bulayıp fırın tepsinde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

